Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 355-1 (2005) (Arabic): HONEY AND METHOD OF ANALYSIS, Part 1: HONEY

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٣٥٥-١ / ٢٠٠٥

عسل النحل وطرق الفحص و الاختبار

الجزء الاول : عسل النحل

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٣٥٥جـ١/ ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ٣٥٥جـ١/ ٢٠٠٥الخاصة بـ " عسل النحل وطرق الفحص والاختبار جـ١: عسل النحل" تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٣ متماثلة فنيا مع بعض التعديلات مع المواصفة الدولية كودكـس ١٢/ ١٩٨١ مراجعة ٢ /٢٠٠١الخاصة بـ " عسل النحل " طبقا للملحق (ا)

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٥ الخاصة بالسكاكر والحلوى والكاكاو ومنتجاتة

عسل النحل وطرق الفحص والاختبار

الجزء الأول: عسل النحل

١ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بعسل النحل

٢ التعريف

هو رحيق حلو المذاق مختلف ألوانه بين عديم اللون الى البنى الداكن تجمعه شغالات نحل العسل من نوع (Apis mellifera) من أزهار النباتات وإفرازاتها وتحوله إلى شراب ناضج كثيف القوام داخل الأقراص الشمعية ويحتوى أساسا على سكريات معظمها الجلوكوز والفركتوز ونسبة ضئيلة من السكروز والمالتوز وبه أحماض امينيه وأحماض عضوية وانزيمات واملاح معدنية وغرويات وصبغات وحبوب اللقاح وبعض المواد الأخرى غير المعروفة ويكون قوام العسل سائل – لزج او متبلور جزئيا وتختلف مكونات الطعم والرائحة تبعا لنوع المصدر النباتى .

٣ الاشتراطات الأساسية

يكون خاليا من أية محليات طبيعية كانت أو صناعية خلاف المنتجة أو المجمعة بواسطة شغالات نحل العسل ٠

٢/٣ يكون خاليا من المواد الحافظة والملونة والروائح العطرية أو أى إضافات غذائية أخرى ٠

٣/٣ لا يحتوى على أى طعم غريب مخالف للطعم الحلو الطبيعى فيما عدا الطعم المكتسب طبيعيا والمميز لأنواع الأزهار ٠

٤/٣ أن يكون خاليا من علامات التخمر

٥/٣ لا يجوز تعديل حموضة العسل صناعيا ٠

٦/٣ ان يكون خاليا من المواد العضوية وغير العضوية مثل الحشرات او اجزائها أوحبيبات الرمل.

٧/٣ خالى من الميكروبات والفطريات الممرضة وغير الممرضة وسمومها .

٨/٣ خالى من السموم الناتجة عن النباتات بأى نسبة تسبب ضرر للصحة .

٩/٣ يكون بقايا المبيدات والأدوية طبقاً للنسب المسموح بها صحياً .

١٠/٣ يحول الضوء المستقطب إلى اليسار أو أن تكون نسبة الفركتوز إلى الجلوكوز فيه (١٠٦-١١٩) : ١٠٠

١١/٣ أن تكون نسب مكونات عسل النحل طبقا لما هو موضح بالجدول التالى

المكونات	النسب المسموح به
السكريات المختزلة الظاهرية (محسوبة كسكر محول) كحد أدنى: - عسل الرحيق - عسل الندوه العسلية ومزيج عسل الرحيق	٦٥ ٪٦٠ ٪ ٤٥
الرطوبة كحد أقصى : - عسل الرحيق - عسل الأنواع الأخرى	٪٢٠ ٪٢٣
السكروز الظاهرى كحد أقصى: ١- الأعسال التى لم يذكر أسمها تحت بندى ٢ ، ٣ (مثل القطن – البرسيم المصرى (Trifolium Alexandrinum) -النباتات الطبية ٠ ٢- عسل الندوة والندوة العسلية ومزيج عسل الندوة العسلية – عسل الزهر – الروبينا – اللافندر – الموالح – البرسيم الحجازى (Alfalfa) – البرسيم الحلو (- Sweet Clover) – الصمغ الأحمر (Eucalyptus camaldulensis) – الأكاسيا – خشب الليذر (Eucryphia Lucinda) – عسل البانقسيا منزيسى (Banksia menziesii) ٠ ٣- عسل ريدبل (Calothamnus sanguineus) - بلاك بوى (Xanthorrhoea preissii) - كارند بانكسيا (Banksia grandis) - أبيض استرنجى بارك(Eucalyptus scabra)	٪٥ ٪١٠ ٪١٥

المواد الصلبة غير القابلة للذوبان فى الماء (كحد أقصى) للعسل المواد الصلبة غير القابلة للذوبان فى الماء (كحد أقصى) لقطاعات العسل المضغوط	٠,١٪ ٠,٥٪
- الرماد (كحد أقصى) - عسل الرحيق - عسل الأنواع الأخرى	 ٦ر٪ ١٪
الحموضة (كحد أقصى)	٥٠ ميللى مكافئ حمض (لكل ١٠٠٠ جرام)
- فعالية انزيم الدياستيز المقدرة بعد التجهيز والخلط طبقا لمقياس جوث (كحد أدنى)	٣
- هيدروكسى ميثيل فور فورال (كحد أقصى)	لا تزيد علي ٨٠ جزء فى المليون

٤ المعايير الوصفية

مصدر العسل

١/١/٤ عسل الزهر أو الرحيق : هو عسل النحل الناتج أساسا من رحيق أزهار النباتات المختلفة أو إفرازاتها (القطن – البرسيم المصرى – النباتات الطبية) ٠

٢/١/٤ عسل الندوه العسلية وعسل الأنواع الأخرى : هو عسل النحل الناتج أساسا من إفرازات بعض الحشرات الثاقبة الماصه مثل المن وبعض الحشرات القشرية أوعسل الأنواع الأخرى وهو من أجزاء نباتية حية أو رحيقها ويتباين لونها بين البنى الفاتح أو المائل إلى الاخضرار أو إلى ما يقرب إلى الأسود ٠

٢/٤ أشكال أو صور العسل

١/٢/٤ عسل نحل سائل : هو عسل النحل التام النضج المستخلص (المفروز) من الأقراص الشمعية والمصفى بحيث يكون نظيفا خاليا من أى شوائب تؤثر على شفافيته وكذلك خاليا من أى تغيير فى الطعم واللون والرائحة الطبيعية ٠

٢/٢/٤ عسل نحل متبلور : هو عسل النحل السائل الذى حدثت له ظاهرة التبلور تحت ظروف التبلور الطبيعية وتكون بلوراته متجانسة دقيقة الحجم وذات ملمس ناعم

٣/٢/٤ عسل النحل الكريمى أو المخفوق والكثيف : هو العسل الذى يحتوى على بلورات دقيقة وتم معاملته طبيعيا ليعطى التركيب المميز له السهل الفرد ٠

٤/٢/٤ قطاعات العسل الشمعية : هى أقراص شمعية تحتوى على العسل الناضج وتكون بأحجام مختلفة داخل الإطارات الخاصة بها أو بدونها ٠

٥/٢/٤ عسل نحل بشمعه : هو عسل النحل الناضج المفروز المصفى ومعبأ فى عبوات وبه أجزاء من القطاعات العسلية الشمعية (الممطوطة) كما وردت فى البند

(٤/٢/٥) ٠

٦/٢/٤ درجة الحرارة التى قد يعامل بها عسل النحل بغرض التحليل

50° س حتى الاساله وهذا العسل بعد التسخين يكون بنفس الخصائص المنصوص عليها فى العسل السائل ٠

٧/٢/٤ تكون القطاعات خالية من بيض النحل ويرقاتة ومغطاة طبيعيا بالشمع ٠

٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ عسل النحل في عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث آي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادامى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية .

٢/٥ يجب مراعاة ما يلى عند التعبئة والنقل والتخزين ٠

١/٢/٥ التعبئة :

يعبأ العسل فى عبوات مناسبة نظيفة جافة محكمة القفل ولا تسبب أية تغيرات غير مرغوبة أثناء التداول والتخزين ٠

٢/٢/٥ النقل :

تنقل عبوات العسل فى درجة حرارة تتراوح ما بين ٢٥ ± 5°س بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكى والتلوث ٠

٣/٢/٥ التخزين :

تخزن عبوات العسل فى درجة حرارة لا تزيد على 25°س بعيدا عن مصادر الضوء الشديد أو ارتفاع درجة الحرارة ٠

٤/٢/٥ يجب ألا يتعرض العسل المعبأ أثناء التخزين إلى ضوء الشمس المباشر ٠

٥/٢/٥ يكون التخزين فى مكان جيد التهوية ٠

٦/٢/٥ يراعى الاشتراطات الصحية فى مكان التخزين بعيدا عن مصادر التلوث بالمبيدات والأسمدة والمواد الكيماوية ٠

٣/٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ والخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة – على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التي يجوز كتابتها بإحدى اللغات الأجنبية إلى جانب اللغة العربية .

١/٣/٥ اسم الصنف ونوعة ومصدره الجغرافى والنباتى ٠

٢/٣/٥ اسم المنتج او المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية أو إحداهما ٠

٣/٣/٥ تاريخ الإنتاج

٤/٣/٥ تاريخ انتهاء الصلاحية مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية رقم ٢٦١٣ ٠

٥/٣/٥ الوزن الصافى ٠

٦/٣/٥ عبارة إنتاج "منتج فى مصر" فى حالة الإنتاج المحلى أو بلد المنشأ وأسم المستورد فى حالة الاستيراد ٠

٧/٣/٥ يدون على العبوة شروط الحفظ والتخزين (الحرارة – الضوء) ٠

٨/٣/٥ يجب كتابة تاريخ التعبئة وتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية وبلد المنشأ فى حالة إعادة التعبئة فى غير بلد المنشأ

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن

٧ المصطلحات الفنية

Blossom nectar	رحيق أزهار
Blossom or nectar honey	عسل زهر أو رحيق
Comb honey	عسل قرص
Granulated honey	عسل متبلور
Extracted honey	عسل مفروز
Bee honey	عسل نحل
Medicinal plant honey	عسل النباتات الطبية
Honeydew honey	عسل الندوة عسلية
Diastase activity	فعالية انزيم الدياستيز
Gath scale	مقياس جوث
Reducing sugars	سكريات مختزلة
Inverted sugar	سكر محول
Honey comb	أقراص شمعية
Pollen grains	حبوب اللقاح

نحل العسل	Honey bee (Apis mellifera)
عسل الكريمى	Creamy honey

٨ المراجع

Codex stan. No12/ 1981- [(rev2)/ 2001] for honey

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
شركة السكر والصناعات التكاملية
-المركز القومى للبحوث
مصلحة الرقابة الصناعية
المعامل المركزية – وزارة الصحة .
مصلحة الكيمياء .
كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
معهد بحوث وقاية النبات
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
غرفة الصناعات الغذائية
الهيئة العامة للتصنيع
إدارة مراقبة سلامة الأغذية
الشركة المصرية للأغذية (بسكو مصر)
الشركة القابضة للصناعات الغذائية

ملحق (أ)

رقم البند	نص البند المضاف	المبررات
١٠/٣	يحول الضوء المستقطب إلى اليسارأوان تكون نسبة الفركتوز إلى الجلوكوز فيه (١٠٦- ١١٩):١٠٠	إضافة هذا البند لأنة يعتبر من الاختبارات الأساسية للكشف عن غش العسل

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 355-1 / 2005

HONEY AND METHOD OF ANALYSIS

PART :1

HONEY

ICS 67.180.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality